Rocznik XVIII. Lwów, 1. Grudnia 1905. Nr. 23.

GORZELNIK

Organ poświęcony polskiemu przemysłowi gorzelniczemu.

Wydawca: Polskie Towarzystwo gorzelnicze. — Redaktor odpowiedzialny: Gierasieński Feliks, ul. Miłkowskiego l. 2.

Od Wydziału Polskiego Towarzystwa gorzelniczego.

W uzupełnieniu odezwy z dnia 10-go października 1905 r., zamieszczonej w numerze 20-tym „Gorzelnika“ podajemy do wiadomości P. T. Członków Towarzystwa, wynikłe wskutek przesiedlenia zmiany w osobach delegatów okręgowych naszego Towarzystwa — mianowicie w obecny skład delegatów Towarzystwa wchodzą panowie:

1) Kaczkowski Władysław w Balicach pod Krakowem, na okręgi sk. Kraków Wadowice i Nowy Sącz;

2) Stańczykięwicz Jan w Chorzelowie, na okręgi sk. Tarnów i Rzeszów;

3) Witowiak Antoni w Jurowcach p. Sanok, na okręgi sk. Sanok i Sambor;

4) Bilicz Albin w Żurawiczkach p. Przeworsk, na okręgi sk. Jarosław i Przemyśl;

5) Chmura Franciszek w Strzałkach p. Bóbrka, na okręg sk. Lwów;

6) Jaworski Bolesław w Poturzycy p. Sokal, na okręg sk. Żółkiew;

7) Jenik Antoni w Kołodziejówce p. Skałat, na okręgi sk. Brody i Tarnopol;

8) Szymański Floryan w Sławentynie p. Lipnica dolna, na okręg sk. Brzeżany;

9) Buchelt Wirgiliusz w Kowalówce p Monasterzyska, na okręgi sk. Stanisławów i Kołomyja;

10) Imiela Henryk w Howiłówku p. Chorostków, na okręg sk. Czortków.

Wydział Towarzystwa zwraca się do wyżwymienionych P. P. Delegatów, jako do okręgowych przewodników w zespalającej pracy naszego związku zawodowego z uprzejmem wezwaniem, aby raczyli ochotnie spółdziałać w przeprowadzeniu zadań, jakie wkłada statut na piastujących urzędy honorowe przodowników, a w szczególności prosi, aby się starali o urządzanie możliwie częstych i ożywionych Zjazdów okręgowych. Wiadomo, że zjazdy takie przez wymianę myśli i doświadczeń zawodowych Członków Tow., są wielce skutecznym środkiem wzajemnej pomocy moralnej, a tem samem przyczyniają się w znacznej mierze do podniesienia poziomu wiedzy gorzelniczej — nietylko pomiędzy członkami naszego Towarzystwa ale i w całym kraju. Zjazdy zbliżają nas z sobą i skupiają siły nasze do samoobrony przed żywiołami napływowymi, dlatego też w interesie własnym powinniśmy rozumieć doniosłość częstego porozumiewania się i wymiany zapatrywań Zjazdy stanowią konieczne warunki i oznaki żywotności i wydatnej działalności każdej zbiorowej organizacyi. Nie wystarczy porozumiewać się z daleka pismem lub drukiem — albowiem osobiste zetknięcie się i słowo żywe uzupełniają i zacieśniają ściślej łączność i wzajemne uczucia zawodowo-koleżeńskie. Oznakę prawdziwie ożywionego ruchu każdego stowarzyszenia stanowi zawsze ilość gremialnych zebrań i zainteresowanie, jakie one pomiędzy skojarzonymi rozbudzają. Zbierajmyż się tedy często i gwarnie, radźmy poważnie o sprawach naszego zawodu, a nie powiedzą wówczas o nas, że Towarzystwo nasze wegietuje tylko, lecz że żyje, rozwija się i działa przysparzając gorzelnictwu prawdziwych korzyści i chluby.

O urządzaniu zjazdów okręgowych raczą P. P. Delegaci zawczasu zawiadomić przewodniczącego Towarzystwa i redakcyę naszego organu, niechaj ogół czytelników „Gorzelnika“ dowie się kiedy i gdzie Członkowie nasi zjeżdżają się na obrady zawodowe.

Sprawozdania z urządzanych zjazdów zechcą P. P. Delegaci nadsyłać na ręce przewodniczącego dla redakcyi „Gorzelnika“, gdyż tym sposobem wszyscy nie mogący brać w nich udziału, będą się mogli dowiedzieć, o czem radzono i co postanowiono.

Kołodziejówka, 25. listopada 1905.

A. Jenik
przewodniczący Pol. Tow. gorz.

Wyrób spirytusu.

(*Przypomnienie teoretyczne*).

(Ciąg dalszy).

Zacieranie ziemniaków i mieszanie masy ziemniaczanej ze słodem.

Wydmuchana prężnością pary masa ziemniaczana z parnika Henze'go posiada za wysoką ciepłotę, aby ją można było bezpośrednio mieszać ze słodem — tak wysoka ciepłota od razu zniszczyłaby działalność dyastazy słodowej.

W dawnych, prymitywnych zacierniach ochładzano masę przez zwykłe mieszanie pojedyńczo skonstruowanemi mieszadłami kieratowemi przy odkrytych nakrywach do ciepłoty 52° R., przy której rozpoczynało się powolne dodawanie słodu tak, że z chwilą wsypywania reszty słodu zacier okazywał 50—51° R. ciepłoty. Dzisiejsze, do wysokiego stopnia ulepszone zacierníe, konstrukcyi żelaznej, posiadają urządzenia, znakomicie upraszczające proces zacierania, studzenia i mieszania słodu z masą. Przedewszystkiem „exhaustor“ wpędza na wydmuchiwaną gorącą masę ziemniaczaną silny prąd chłodnego powietrza, odprowadzając równocześnie gorącą parę, tak więc masa ziemniaczana dostaje się do zacierni ochłodzona do tego stopnia, że niebezpieczeństwo zaparzenia słodu jest prawie wykluczonem.

Zanim przystąpimy do omówienia bliższych szczegółów odnoszących się do sposobów zmieszania masy ziemniaczanej ze słodem, nie od rzeczy będzie zatrzymać się nieco przy różnego rodzaju konstrukcyach parników Henze'go i zacierni samochłodzących.

Jak to poprzednio wspomnieliśmy, cały przewrot w dawnych sposobach parowania i zacierania mącznych płodów surowych spowodował wynalazek Henze'go, właściciela dóbr w Weichnitz. Jego pierwszy parnik żelazny, był to stary cylindrowy kocioł parowy, który następnie drogą dalszych ulepszeń przybierał kształty, zbliżone do dziś wyrabianych parników. Pierwsze wynurzenia o swoim wynalazku wygłosił Henze w r. 1873 na zebraniu związku niemieckich fabrykantów spirytusu. Niestety w dwa lata póżniej (1875) umarł Henze, a jego pomysł udoskonalili i zużytkowali inni. Od tej pory rozpoczęło się szybkie ulepszanie parników i urządzeń zacierniaиych, na których fabrykanci urządzeń gorzelnianych miliony zarobili.

Obecnie fabryki urządzeń gorzelnianych wytworzyły kilkanaście odmian parnika Henze'go, które różnią się pomiędzy sobą, kształtem, wielkością, układem armatury, systemem rur doprowadzających parę, kranów wydmuchowych, urządzeń miażdżących, umieszczonych bądź wewnątrz u dołu konusu, bądź w kolanie rury wydmuchowej, dalej wytrzymałością na ciśnienie pary, urządzeniem izolacyjnem, sposobem urządzenia wsypu górnego, ustawienia parnika i t. p. zmianami konstrukcyjnemi. We wszystkich atoli systemach pozostała ta sama zasadnicza myśl pomysłu Henz'ego.

Dziś rozróżniamy głównie dwa typy parników Henze'go — kształtu skombinowanego — cylindrowo-konicznego i całkowicie konusowe. Te ostatnie pierwsza skonstruowała i do dziś wyrabia firma H. Paucksch - Landsberg a/. Warta (patentowany w r. 1881). Parniki częściowo konusowe wyrabiają najrozmaitsze fabryki zagraniczne i krajowe z różnemi modyfikacyami, tak, że dziś trudno wypowiedzieć sąd, który fabry-

kant sporządza je najlepiej, najpraktyczniej. Gorzelnik, mający zmienić parnik w gorzelni, músi poważnie zastanowić się przy wyborze systemu parnika i firmy dostarczającej, aby dobrać sobie taki przyrząd, który miejscowym stosunkom i danemu postępowaniu w przerobie płodów surowych, najlepiej będzie odpowiadał.

Zupełnie ta sama historya zachodzi przy wyborze najróżnorodniejszych systemów zacierni samochłodzących.

Parniki Henze'go zachęciły techników gorzelnianych i fabrykantów do obmyślania takich konstrukcyi w zacierniach, któreby możliwie udoskonalały roztarcie masy ziemniaczanej i tem samem ułatwiały całkowite sklejstrowanie skrobi. Ellenberger a następnie Lwowski Wiktor (Halla a/. Sala) skonstruowali centryfugalne przyrządy do rozcierania zacieru. Później powstały inne systemy takichże urządzeń. Wszystkie te jednak rozcierające przyrządy stały się zbytecznemi w skutkach skonstruowania skombinowanych aparatów zaciernych, o działaniu również centryfugalnem, a pomiędzy nimi przoduje aparat zacierny konstrukcyi firmy H. Paukscha, który szeroko rozpowszechnił się po większych i mniejszych gorzelniach, racyonalnie i postępowo urządzonych.

Obok tego wyrosły — jak grzyby po deszczu — najróżnorodniejsze systemy, mniej lub więcej skomplikowanych aparatów zaciernianych, które różnią się pomiędzy sobą, kształtem, rozmiarami, sposobem urządzenia exhaustorów, rur chłodzących, mieszadeł, skombinowania ruchu znajdującego się w nim zacieru i armaturą dodatkową i t. p. Wskutek tej różnorodności wybór najlepiej odpowiadającego stosunkom miejscowym aparatu zaciernego, stał się utrudnionym i wymaga należytej rutyny zawodowej i wszechstronnego doświadczenia kierownika ruchu.

W naszym kraju znajduje się obecnie kilka większych fabryk i pracowni wyrabiających urządzenia gorzelniane, które z nich jednak wytwarzają najwięcej precyzyjnie fungujące aparaty zacierne, ocenić trudno, gdyż pomimo licznych zaproszeń i wezwań redakcya nasza nie otrzymuje od pp. fabrykantów ani opisów wyrabianych przez nich urządzeń, ani kliszy ani nawet cenników ilustrowanych. Tak samo nasi technicy gorzelniani dotychczas nie mogą się zdobyć na szczegółowe opisywanie i ocenianie nowo urządzonych gorzelń z ulepszonymi aparatami i przyrządami.

Firmy fabryczne wobec licznej konkurencyi silą się teraz nietyle, by wyrabiać udoskonalone urządzenia ile, by tanością wyrobów swoich pobijać spółzawodników, nie dziwne przeto, że często słyszymy o wadliwościach nowo ustawionych przyrządów i o potrzebie rekonstrukcyi urządzeń — już zaraz po pierwszej kampanii.

Zmieszanie słodu z masą ziemniaczaną.

Przy tej czynności rozchodzi nam się w zasadzie, aby przedewszystkiem masa zacierowa została możliwie najdokładniej roztartą, a przez to, by cała zawartość skrobii uległa należytemu sklejstrowaniu, następnie by w całym zacierze równomiernie zetknęła się z dyastazą dodawanego słodu, w końcu staramy się przy tem zmieszaniu utrzymać odpowiadającą własnościom dyastazy ciepłotę.

Jak wiemy — przy ciepłocie 60° R. (75° C.) dyastaza utraca swoją moc przeobrażania sklejstrowanej skrobii na maltosę, nie powinniśmy przeto nigdy dopuścić, by masa zacierowa, zmieszana ze słodem doszła do tej granicy ciepłoty. Najskuteczniejsza dla działalności dyastazy ciepłota leży pomiędzy 40 a 45° R (50—56° C), a że przy zacieraniu i mieszaniu masy ze słodem podnosimy ciepłotę zacieru na 50 do 51° R (62·5—63·7° C) dzieje się to z uwagi na to, by rozwój kwasu mlecznego i masłowego w zacierze osłabić.

Czy masa zacierowa uległa należytemu zcukrzeniu przekonywujemy się o tem za pośrednictwem próby jodowej, jod jest najczulszym odczynnikiem na wykrycie w każdym roztworze zawartości mączki sklejstrowanej. Tynktura jodowa zabarwia roztwór klejstrowy na barwę ciemno niebieską.

Należycie zcukrzony zacier powinien zawierać około 81% maltosy i 19% dekstryny, nadto znajdować się w nim powinna odpowiednia ilość dyastazy czynnej, która

w dalszym ciągu działa na przemianę dekstryny w maltosę.

Wspominaliśmy wyżej, iż dawniej starano się przy zacierze uniknąć przeparzenia diastazy słodowej przez częściowe dodawanie w czasie zacierania przeznaczonej do całego zacieru ilości słodu. Późniejsze badania praktyczne przeprowadzane przy używaniu udoskonalonych urządzeń zacierowych dowiodły, że o wiele korzystniej dla procesu scukrzenia wypada, jeżeli dodamy do zacierni od razu całą ilość przeznaczonego słodu tak, by diastaza od samego początku zacierania działalność swoją na roztworzenie skrobii rozwijała.

Ma się rozumieć, że przy takiem postępowaniu całą baczność zwrócić musi gorzelnik na to, by ciepłota zacieru nieprzekroczyła dozwolonej granicy, co też przy dzisiejszych ulepszeniach urządzeń aparatów zacierowych łatwem jest do przestrzegania.

Działalność diastazy słodowej na masę zacierową jest od pierwszego zetknięcia się roztwarzającą i rozluźniającą, tak, że zacier ziemniaczany ulega szybkiemu sklejstrowaniu skrobii, a następnie łatwemu przeobrażeniu się tejże na maltosę.

Teraźniejsze urządzenia zacierowe zostały przezornie obmyślone w celu zachowania wszelkich prawideł chemicznych i fizycznych normalnego procesu zacierania i mieszania słodu z masą zacierową, a technika gorzelniana bez ustanku wysila się na nowe ulepszenia i udoskonalenia tego bardzo ważnego w całej przeróbce momentu.

Aparaty zacierowe rozpoczęli ulepszać Ellenberger, Hollefreund, Wiktor Lwowski, Bohm, następnie za nimi powstały aparaty Kamina i Neumanna, Paukscha, Hentschla, Paulmanna, Schmida, Hampla, Pampe, Retter, Eckert, Leinhaas, Venuleth et Ellenberger, Ringhoffer, Kyll, Bechstein, a w ostatnich czasach powstały najrozmaitsze odcienie i komplikacye różnych systemów i nowych pomysłów lub uproszczeń. Każda niemal fabryka stara się o wprowadzenie do swoich wyrobów pewnych charakterystycznych cech konstrukcyjnych, które więcej lub mniej szczęśliwie udają się im.

Różne systemy parników Henze'go i aparatów zacierowych mniej więcej jednakowo fungują przy przerabianiu ziemniaków normalnie wyrosłych, zebranych i przechowanych, dopiero przy zacieraniu ziemniaków niezupełnie dojrzałych, zepsutych lub odtajałych okazują się poszczególne różnice w budowie i urządzeniu tego lub owego systemu. Nie wszystkie wszakże urządzenia dadzą się równie korzystnie użyć do przeróbki płodów uszkodzonych lub gorszej jakości.

W naszym kraju, posiadającym wyłącznie gorzelnie rolnicze, ruch gorzelniany zawisłym jest od najrozmaitszych — pomyślnych lub przeciwnych okoliczności — u nas, skoro braknie ziemniaków, trzeba przerabiać np. żyto lub kukurudzę, albo zboża te mieszać z ziemniakami, powinniśmy też zaopatrywać gorzelnie nasze w takie urządzenia, któreby nadawały się do podobnej zmienności materyałów surowych. W tym kierunku pracują właśnie nasze krajowe fabryki urządzeń gorzelnianych, starając się tego rodzaju potrzebom odpowiedzieć najwłaściwszą konstrukcyą aparatów. (C. d. n.).

Spirytus galicyjski a konkurencya węgierska.

Pan Bronisław Szwarzenberg Czerny poruszył w Rolniku Nr. 47 bardzo ważną kwestyę groźnej konkurencyi węgierskiej dla produkcyi spirytusu w rolniczych gorzelniach naszego kraju. Z uwagi nato, że wszystko, co tylko utrudnia lub uniemożliwia rozwój galicyjskiego gorzelnictwa, dotkliwie odbija się na stosunkach pracy i egzystencyi techników gorzelnianych, wypada nam również zabrać w tej sprawie głos dla uzmysłowienia sobie trudności położenia, w jakiem znajdują się lub też w jakie popadają pracodawcy nasi.

Otóż p. Czerny, opierając się na artykule Leopolda hr. Kolowrata, skreślonym pod tytułem *Schwere Schädigung unserer Brennereien* w czasopiśmie *Wiener Landwirtschaftliche Zeitung*, podaje, że nasi sąsiedzi Węgrzy wyrabiają i puszczają w obrót handlowy „**214.000** hektolitrów spirytusu niekontyngentowego, a przecież wolnego od podatku“ (?!).

W jaki sposob się dzieje i skąd wynikło — wyjaśnia autor w swym wywodzie tak:

Rząd znosząc ustawą z dnia 20. czerwca 1888 r. Dz. p. p. Nr. 95 poprzedni system opodatkowania wyrobu spirytusu według pojemności naczyń fermentacyjnych, a zaprowadzając system tak zwany kontyngentowy, zamierzał przez to cały wyrób spirytusu w państwie ująć w ograniczone ramy, by dać producentom możność uniknięcia nadprodukcyi i spieniężania swego wyrobu po cenach korzystniejszych. Ustawa ta szczególniejszy wzgląd okazywać miała dla produkcyi gorzelń rolniczych, jako czynników ważnych w podniesieniu i rozwoju rolnictwa.

Cała ilość kontyngentu wyrobu oznaczoną została na 1,870.000 Hl., którą rozdzielono w sposób następujący:

Kraje Przedlitawii . .	1,017.000 Hl.
„ Korony św. Szczepana	853.000 „
Bośnia i Herzogowina . .	8.000 „

W powyższej ilości kontyngentu bierze udział Galicya łącznie z Bukowiną w ilości około 550.000 Hl.

Ustawa kontyngentowa nie usunęła jednak dawnego systemu opodatkowania całkowicie, lecz pozostawiła go w małych gorzelniach t. zw. kociołkowych. W innych krajach naszego państwa gorzelnie kociołkowe są bardzo rozpowszechnione, a szczególniej na Węgrzech rozszerzyły się na wielką skalę, znajdują się jednak i w Styryi, Tyrolu, Krainie, tudzież w Dalmacyi.

§. 31. ust. 1. II. ustawy kontyngentowej dopuszcza nadto wymiar podatku konsumcyjnego na podstawie ugody z właścicielem gorzelni, są też i takie gorzelnie w państwie, co z tego udogodnienia korzystają.

Ciekawem jest zestawienie ilości gorzelń kociołkowych w państwie, sporządzone na podstawie dat urzędowych i tak:

W r. 1902/3 fungowało gorzelń kociołkowych, opodatkowanych

	wedle opauszalowania	wedle ugody (Abfidung)
w Austryi Niższej	103	1.418
„ „ Wyższej	731	100
„ Solnogrodzie	590	2.144
„ Styryi	7.386	8
w Karyntyi	944	6
„ Krainie	4.909	1
„ Pobrzeżu	3.528	—
„ Tyrolu i Przedarulanii	5.088	1.404
„ Czechach	19	1
„ Morawii	682	—
„ Śląsku	—	—
„ Galicyi	2	—
na Bukowinie	—	—
w Dalmacyi	3.212	30
zaś na Węgrzech znajdować się ma aż	9.600	—
czyli razem	36.794	5.113

a ogółem aż 41.906.

W dalszym ciągu przytaczamy wywody p. Czernego w dosłownem brzmieniu:

„Nowa ustawa miała w chwili jej wprowadzenia niezawodnie na celu popieranie drobniejszych gospodarstw wiejskich, osobliwie przemysłu domowego przy wyrobie śliwowicy, borowiczki itp. trunków spirytusowych, wyrabianych ze śliwek, jałowcu, winogron, owoców itd., a nie przewidując w tym kierunku możliwości nadużyć ustanowiła dla podobnych gorzelń czas trwania kampanii 6-ciu miesięcy (§. 32); zaś wprowadzając ograniczenie w konstrukcyi aparatów o maksymalnej pojemności alembika 4. Hl. (§. 34); mających rzekomo już z powodu swej prymitywności urządzenia uniemożliwiać większy wyrób spirytusu — przyznała z góry podobnym gorzelniom następującą zawartość sfermentowanego zacieru:

Przy przeróbce artykułów mącznych na 6° alkoholu, przy przeróbce owoców pestkowych winogron, moszczu owocowego itd. 4°, przy przeróbce owoców, jak jabłek gruszek, jagód 2°, przy przeróbce owoców już odprasowanych $1^1/_4$°, zaś przy dodatku wody nawet i 1°; (§. 40) nie krępowała ich zresztą zbytnio w dalszem działaniu w przekonaniu, że interesa skarbu państwa dostatecznie są obwarowane.

To też staraniem posiadaczy podobnych gorzelń było wyzyskać dopuszczalność ustawy przez pomnożenie zawartości cukru w zacierze, przez skrócenie procederu fermentacyjnego szybszą manipulacyą odpędową ułatwionego; wyzyskać zmienioną konstrukcyę alembika w kierunku zwiększenia powierzchni tegoż względnie cieczy

2

destylować się mającej, skutkiem czego np. dzienna domniemana a ustalona do opodatkowania produkcya 36 litr. zwiększoną zostawała wedle Hr. Kolowarta w poszczególnych gorzelniach do 204 lit czyli, że 163 lit. uchyliło się od opłaty.

Obliczenie hr. Kolowarta wykazuje z 9600 istniejących na Węgrzech gorzelni kociołkowych roczną produkcyę podobnego ekskontyngowanego, a przecież wolnego od podatku spirytusu na 214.000 hl.

Jeżeli więc te 214.000 hl z produkcyi węgierskiej pochodzące poważną konkurencyę nam wyrządzają, natenczas owe 41906 gorzelń byłyby w stanie z czasem wprost podkopać przemysł nasz, produkując poza kontyngentem i opauszalowaniem ilość, która nie daleką byłaby sumie całego kontyngentu krajów cislitawskich".

Następnie wykazuje autor na podstawie źródeł urzędowej statystyki, że gorzelnie galicyjskie, zaopatrzone zegarami mierzącymi wyrób nie produkują ani kropli spirytusu niepodlegającego opłacie, a jako takie są w konkurencyi z gorzelniami kociołkowemi ogromnie pokrzywdzone. — Te ostatnie w wysokim stopniu zagrażają produkcyi gorzelń rolniczych, które i bez tego nie zostały uposażone kontyngentem wyrobu, odpowiadającym warunkom rzetelnego popieranie przez rząd rolnictwa galicyjskiego.

Rolnicy nasi, jako właściciele gorzelń rolniczych dla podniesienia produkcyi rolniczej i chowu inwentarza niezbędnych, staczać muszą ciągłe utarczki o to, by utrzymać się przy udzielonym im kontyngencie, albo by go w odpowiedniej wysokości uzyskać dla gorzelń nowo-powstających. — Tymczasem właściciele gorzelń kociołkowych przemyślnością i sprytnem obchodzeniem luk w ustawie podatkowej potrafili wyzyskać dla siebie tak znaczne korzyści z drobnego na pozór wyrobu spirytusu.

W końcu podnosząc ciągłe targi i różne szykany władz finansowych, wytrwale dozorujących produkcyę i spieniężanie spirytusu u nas, słusznie zapytuje autor, w jaki sposób da się wytłumaczyć postępowanie władz centralnych, które zdają się nie wiedzieć, co się właściwie dzieje w owych 41.906 gorzelniach kociołkowych, produkujących tak ogromną ilość spirytusu bez porównania tańszym kosztem.

Wobec tego przemysł spirytusowy, ów główny przemysł rolniczy w Galicyi nie może rozwinąć się w takim stopniu, w jakim rolnictwo nasze potrzebuje, co gorsza musi stopniowo upadać w miarę rozrostu gorzelń kociołkowych, które odbierają mu możność eksportu za granicę kraju.

Szczególniej szkodliwie oddziaływują na produkcyę naszą gorzelnie kociołkowe na Węgrzech, to też słusznie wzywa p. Czerny właścicieli gorzelń tutejszych, Towarzystwa rolnicze i reprezentacyę kraju, aby przedsięwzięły akcyę zapobiegawczą, zanim nię będzie już za późno.

W pełnem zrozumieniu niebezpieczeństwa, silnie zagrażającego najżywotniejszym interesom gorzelnictwa galicyjskiego, w zupełności podzielamy zapatrywanie p. Bron. Czernego i przyłączamy się do jego głosu ostrzegawczego z całej duszy.

Stwierdzamy, że interes właścicieli gorzelń rolniczych uważamy i za nasz własny interes, albowiem od pomyślnego rozwoju gorzelnictwa w kraju zawisł także nasz byt i możność jego polepszenia. — Nasze wysiłki umysłowe i fizyczne w kierunku udoskonalenia i potanienia wyrobu spirytusu, tudzież w kierunku możliwie najlepszego wyzyskania płodów surowych — nie na wiele się przydadzą, jeżeli spirytus nie pozyska nowych dróg zbytu, a jego produkcya nie będzie przynosić naszym pracodawcom słusznie należących się im korzyści.

Od dawna już i wielekroć razy wyrażaliśmy opinię, że nad jedynym prawie przemysłem rolniczym, rozwiniętym w kraju na szerszą skalę, rozciągnąć powinny władze rządowe i krajowe troskliwszą — niż się to dzieje do tej pory — opiekę.

Ależ i właściciele gorzelń galicyjskich nie są bez winy, bo dla jakich powodów ociągali się tak długo z zawiązaniem silnego jednością akcyi i wzajemnością interesów związku producentów spirytusu? — Od tylu lat sprawa ta pokutuje w aktach różnych zjazdów, towarzystw i ankiet i dopiero w bieżącym roku zdaje się przybierać konkretne kształty urzeczywistnienia. —

Zresztą apatya, rozluźnienie i obojętność, niepodzielnie na wszystkich polach produkcyi w naszym kraju panujące nie pozwalają skupić naszych sił zawodowych do odpierania wszelkich zakusów konkurencyi sąsiedniej. — Ot i nasze Towarzystwo zawodowe, od tylu lat egzystujące i na każdym kroku dowodzące usiłowań wydatnej pracy nad rozwojem gorzelnictwa, jakiegoż doznaje od sfer miarodajnych poparcia? — Stoi odosobnione i wiedzie żywot z dnia na dzień, tak jak gdyby uprawiało cele samolubne, wcale nie zdążające do ochrony i rozwoju interesów właścicieli gorzelń.

Do tej pory pracodawcy nasi zdają się niewidzieć ani naszych najszczerszych chęci, ani troszczą się o nasz zawodowy związek, ani też zbliżają się do nas z życzliwą zachętą, moralną przynajmniej, bo o materyalnem poparciu, to już wcale nie ma mowy. — Pracodawcy nasi zdają się nie pojmować, że my pracując nad udoskonaleniem techniki gorzelnianej, pracujemy nie tyle może dla nas samych, ile dla podniesienia ich korzyści, ich dobra.

Korespondencye.

Adamy, p. Grabowa, w październiku 1905 r.

Mój sposób gotowania ziemniaków.

Pracując samodzielnie rok dziewiąty w zawodzie gorzelniczym, nie mogę wprawdzie poszczycić się osobistem powodzeniem, boć przez ten czas musiałem często przerzucać się z jednej gorzelni do drugiej, lecz za to nabyłem daleko więcej doświadczenia praktycznego, niż gdybym tkwił był na jednem miejscu.

Poznałem rozmaite gorzelnie i różne ich urządzenia, stykałem się z różnymi stosunkami i musiałem obracać się pomiędzy warunkami pracy, nieraz wręcz odmiennymi.

W technicznem prowadzeniu ruchu zwracałem zawsze baczną uwagę na parowanie ziemniaków i sposób ich zacierania, starając się korzystać z doświadczeń wytrawnych praktyków.

Wiedząc, że każda niedokładność czy to w płukaniu, czy gotowaniu, czy też zaniedbanie przy zacierze, sprowadza następstwa złe, niedające się usunąć ani użyciem dobrego słodu, ani wyprowadzeniem wyborowych drożdży.

Czyniąc różne próby przekonałem się, że gotując ziemniaki w parniku Henze'go powoli przy niskiem ciśnieniu, można osiągnąć równie dobre rezultaty, jąk przy stosowaniu metody opisanej w Nr. 19 Gorzelnika.

Opiszę krótko mój sposób parowania ziemniaków — oto po zupełnem odprowadzeniu wody skroplonej z parnika (lury), działam dalej parą dolną przy niezupełnem zamknięciu pary górnej tak, że po upływie godziny (licząc od spuszczenia wody skond.) prężność pary dochodzi do 3 atm., lecz nigdy wyżej. Ziemniaki są wówczas należycie uparowane, a wytłoczone zwolna do zacierni, przedstawiają dosyć rzadką, jasnożółtą masę. Na 4 hl. dziennego wyrobu paruję jednorazowo, a wytłaczanie trwa 30 minut. W celu dokładnego roztarcia masy, używam rusztu na 5—8 mm. gęstego.

Przez takie powolne gotowanie parą dolną i górną równocześnie, osiąga się to, że para wciskając się do parnika przez stosunkowo długą przestrzeń dostaje się do parnika częściowo skroplona, przez co zawartość parnika ulega rozrzedzeniu. Znacznie rzadsze zaciery spotykałem tam, gdzie parnik umieszczonym był w lokalu chłodnym n. p. w magazynie ziemniaków. Tam nawet izolowanie niewiele pomagało, gdyż parowanie musiało trwać całe dwie godziny.

Trzymając się podanego wyżej sposobu gotowania ziemniaków miewałem zawsze zaciery jasne i dobre odfermentowanie, bo na 0·4—0·6° B., z wyjątkiem zeszłorocznej kampanii, w której dochodziło ono do 1·5° R.

O ile moje zapatrywanie pp. Koledzy podzielać zechcą proszę mi odpowiedzieć krytycznie — zapewniam, że wszelkie ich uwagi z całą przyjemnością czytać będę.

K. Albinowski.

Berezowica król. w listopadzie 1905.

Na teraz w krótkich słowach zamierzam zdać sprawę z ruchu w mojej gorzelni. Jestem z dwóch rzeczy w zupełności zadowolony; oto drugą kampanię prowadzę droż-

dże według postępowania metody Dra Kuesa z bardzo dobrymi wynikami. Kto chce mieć spokojną głowę o dobre wydatki spirytusu i łatwe prowadzenie drożdży — niechaj próbuje u siebie tę metodę zastosować, byle tylko wprowadził ją racyonalnie i trzymał się wskazówek firmowych, ma się rozumieć, w przystosowaniu do miejscowych okoliczności.

W ubiegłej kampanii miałem sporo kłopotu ze starym aparatem odpędowym, zamierzałem go zastąpić nowym, ale stało się inaczej. Na wiosnę usłyszałem o wynalazku kolegi Franciszka Latawca, pojechałem więc do Siebieczowa, ujrzałem fungujący jego deflegmator, zachęciłem się wynikami próby, jakiej byłem naocznym świadkiem i zamówiłem jego deflegmator dla tutejszej gorzelni.

Z przyjemnością przyznaję, że spełnia on swoje zadanie bardzo dobrze. Zużywa mało pary i mało wody, a daje spirytus czysty i silny — czegoż więcej trzeba? Tanim kosztem uzupełniłem stary aparat odpędowy, który teraz spełnia swoją służbę zupełnie zadowalniająco.

Kto się znajduje w podobnie kłopotliwem położeniu, niechaj spieszy po radę do Dra Kuesa i do kolegi Franciszka Latawca. *H. Buchelt.*

Wiec galicyjskich producentów spirytusu.

Podajemy za Rolnikiem, iż w dniach 22. i 23. listopada br. odbył się w lokalnościach c. k. galic. Towarzystwa Gospogarskiego we Lwowie wiec galicyjskich producentów spirytusu. Dotyczące sprawozdanie Rolnika z tego wiecu brzmi, jak następuje:

„Dnia 22-go b. m. popołudniu zgromadziło się w salach Towarzystwa Gospodarskiego około 120 właścicieli i dzierżawców gorzelni rolniczych z wszystkich stron kraju. — Wiec zagaił prezes Towarzystwa Gospodarskiego dr. Włodzimierz Kozłowski i podniósłszy potrzebę zorganizowania się producentów spirytusu — zaproponował na przewodniczącego obrad prezesa Tow. roln. krakowskiego hr. Zdzisława Tarnowskiego — który objąwszy przewodnictwo, dał głos referentowi drowi Władysławowi Sołowijowi. Obrady trwały 5 godzin — a dalszy ich ciąg nastąpił 23-go b. m. popołudniu pod przewodnictwem p. Stanisława Jędrzejowicza.

Przebieg i treść obrad podamy w numerze następnym.

Na razie komunikujemy, że rezultatem obrad było zawiązanie się „Związku galicyjskich producentów spirytusu“, do którego już w pierwszej chwili zgłoszono sto tysięcy hektolitrów spirytusu“.

Redakcya „Gorzelnika“ nie jest w stanie podać Czytelnikom szczegółowego sprawozdania z tego wiecu z prostej przyczyny, że komitet urządzający wiec, widocznie nie uznał za stosowne zawiadomić redakcyę jedynego pisma gorzelniczego w kraju, o zebraniu, mającem obradować nad poprawą stosunków tak ważnego dla kraju przemysłu.

Rozmaitości.

Wystawa hygieniczna w Wiedniu odbędzie się w miesiącach marcu i kwietniu 1906 r. w obrębie „Sofiensäle“.

Przedewszystkiem obejmie wystawa wszelkie wyroby dla hygieny, środki żywności i do utrzymania zdrowia, hygienę domową i mieszkań.

W ogóle wystawa zamierza przedstawić kompletny obraz tegoczesnych zdobyczy na polu hygieny gospodarstwa ludów i wszystkich poszczególnych działów.

Dyrekcya wystawy urzęduje i przyjmuje wszelkie zgłoszenia pod nr. 13. Maxergasse.

Do Turcyi dowieziono w r. 1904 według doniesienia tamtejszych konsulatów, napojów spirytusowych z monarchii Austro-węgierskiej około 150.000 kg. w beczkach po 400 - 500 i 180—200 kg. — Rumunia i Rosya dowiozły tylko niewiele mniejszych partyi. — Francya dostarczyła głównie likiery we flaszkach około 130.000 kg.

Pocztówki administracyi „Gorzelnika“ rozesłano w ilości **139 sztuk** do prenumeratorów z przypomnieniem uiszczenia zaległej przedpłaty w łącznej **kwocie 1191 koron** (!?). Co mamy sądzić o tak poważnej kwocie zaległości? Do numeru 23 „Gorzelnika“ dołączamy przekazy pocztowe w nadziei, że zostaną zwrócone administracyi wraz z zaległą należytością.

Wielu z debitorów nieuiściwszy się za rok ubiegły zmieniło miejsce pobytu i przestało „Gorzelnika“ abonować — dziś ani się troszczy o stratę wydawnictwa. W przyszłych numerach zapytamy się P. T. Czytelników o teraźniejsze miejsce pobytu tych panów.

Zwracamy szczególną uwagę na dzisiejszy nasz anons firmy **Roberta Kerna** we Lwowie, polecający **beczki żelazne do transportu spirytusu.** Jak wiadomo beczki takie wchodzą coraz więcej w użycie, i jako nadzwyczaj trwałe mogą w zupełności beczki drewniane zastąpić. Wiadomość ta powinna zainteresować panów właścicieli gorzelń.

Pomocnik gorzelniczy *z ukończoną szkołą gorzelniczą i odbytą praktyką, poszukuje posady tylko za wikt.*

Zgłoszenia: ***W. Gajewski Dębica.***

Kocioł gorzelniany i Buller,

w dobrym stanie są do nabycia tanio. Zgłoszenia do:

Zarządu dóbr Hadynkowce, poczta w miejscu.

Przegląd Gorzelniczy,

jedyne polskie pismo gorzelnicze w Niemczech,

Organ Wydziału gorzelniczego na W. ks. Poznańskie — wychodzi rok 11-ty pod redakcyą

S. Piekuckiego — Obrowo p. Obrzycko

(Obersitzko Bez. Posen).

Penumerata roczna w Austryi 8 kor., w Rosyi 4 rs.

Przyjmuje się wszelkie ogłoszenia.

PRZEŁOM

Tygodnik społeczny

dla urzędników prywatnych wszelkich kategoryi.

Czasopismo ważne i dogodne dla P. T. Inserantów

Przedpłata:

Z góry	całorocznie:	Półrocznie:	Kwartalnie:
w Austro-Węgrzech	9 K.	5 K. — hl.	3 K. — hl.
w Niemczech	9 m.	5 m. — f.	3 m. — f.
w Rosyi	5 rs.	2 rs. 50 kp.	1 rs. 40 kp.

Adres Redakcyi i Administracyi „Przełomu“:

Lwów, ulica Milkowskiego l. 2.

BOLESŁAW JAWORSKI

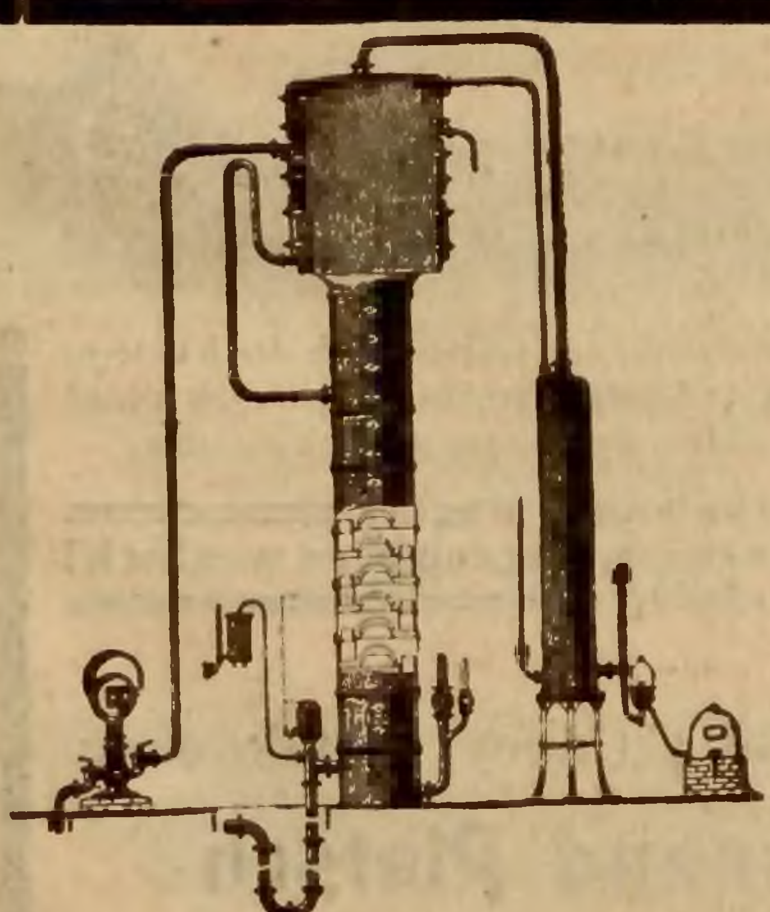
w Poturzycy p. Sokal

Skład instrumentów do kontroli technicznego postępowania gorzelni, oraz pasów i artykułów gumowych

poleca

Alkoholometry — Ciepłomierze — Cukromierze — Kwasomierze — Wagi do oznaczenia skrobi w kartoflach — Mikroskopy — Wszelkiego rodzaju szkła do prób chemicznych — Wodoskazy — Pasy skórzane, bawełniane, amerykańskie, pasy Balata, pasy gumowe — Rzemyki do szycia pasów — Spinki do pasów i t. p. — Węże gumowe, parciane i ze spiralką — Płyty gumowe, asbestowe i asbestonitowe — Smarowidła i t. p. artykuły.

Cenniki ilustrowane darmo i opłatne.



Aparaty Avenariusa

aust.-węg. patent D. R. P. D. R. G. M.

z lanego żelaza, wewnątrz emaliowane, z deflegmatorem

„YPSYLON“

Materyał nadzwyczaj trwały. ** Doskonała konstrukcya. ** Cena niska

Jeneralne zastępstwo na Austro-węgr:

Ignacy Pulay, Wiedeń II, 2, Valeriestrasse 44

Adres skarbnika Polskiego Towarzystwa Gorzelniczego:

Ławiec Franciszek w Siebieczowie, o. p. Moszków.